



## Cómo probar en casa las esferas de sabor que «inventó» Ferrán Adriá

Esferificación: las cápsulas rellenas de líquido pleno de sabor que cambiaron la cocina moderna se venden ahora en los centros comerciales.



Esferificaciones de Caviaroli [CARLOS MARIBONA](#) - [salsadechiles](#) 22/06/2017 [Viajar](#)

Esferas rellenas de líquido con diferentes sabores. Esa es la técnica de la esferificación (o «sferificación») que desde 2003 ha causado **furor en la cocina moderna**. No es algo nuevo. La descubrió en 1946 un técnico en alimentación inglés, **William Peschardt**, que trabajaba para la empresa Unilever. Su trabajo permitía **encapsular gotas líquidas** de zumo de frutas. Sin embargo no tuvo excesiva relevancia hasta que en 2003 **Ferrán Adriá** y su equipo de [El Bulli](#) recogieron la técnica para aplicarla a la cocina con espectaculares resultados. Unas bolas líquidas en su interior que se podían emplear en muy distintas elaboraciones. Nació primero el **ravioli esférico**, que al comerlo daba la sensación de un ravioli líquido. En concreto uno de guisantes al que siguieron el de mango y el de caldo de pimientos de Guernica. El siguiente paso de Adriá con la esferificación fue el «**caviar**». Pequeñas bolitas que al morderlas estallaban en la boca con todo el sabor del líquido que contenían. El primer

caviar fue el de melón, que en El Bulli se servía en una cajita metálica como las del caviar tradicional.

La técnica de la esferificación se basa en la **gelificación controlada de un líquido** que, sumergido en un baño, forma esferas. Al líquido se le añade alginato (un espesante natural procedente de un tipo de algas) y se sumerge en una base de agua con calcio para lograr esas esferas que pueden hacerse del tamaño que se quiera y que además se pueden manipular ya que son ligeramente flexibles. Ha sido una de las principales aportaciones, entre las muchas que hicieron, de Adriá y su equipo de El Bulli a la cocina moderna.

A partir de aquel momento, la técnica se generalizó y prácticamente todos los **cocineros modernos** la han empleado en algún momento. Ahora es menos frecuente encontrarla en la alta cocina, pero sí aparece incluso en restaurantes más tradicionales. Sirven como elemento decorativo en el plato, pero también aportan sabores, dependiendo del líquido que contengan, y texturas, al estallar en la boca.

Su uso se ha generalizado tanto que ya se venden **kits completos para hacerlas en casa**. Se pueden comprar por internet o en tiendas como El Corte Inglés con precios entre 50 y 100 euros, dependiendo del número de elementos. Uno de esos kits lleva la firma de los **hermanos Adriá**, creadores de la técnica.

Y si no quieren complicarse la vida, pueden comprar esferificaciones ya hechas que se venden en tarritos de cristal. La marca más destacada en este sentido es [Caviaroli](#), la pionera, que empezó hace diez años elaborando unas **bolitas de aceite de oliva virgen extra** de la variedad arbequina, perfectas para aliñar y adornar diferentes platos. Muchos cocineros se convirtieron en sus clientes. Posteriormente han ido incorporando aceites de diferentes sabores como el de guindilla, el de albahaca o el de trufa blanca. Y también **perlas de distintos vinagres**. Se puede usar en cualquier sitio donde pondría aceite o vinagre en crudo. Y además, su membrana resiste temperaturas de hasta 60 grados, por lo que se puede usar incluso en sopas y cremas calientes. El precio de los tarritos pequeños (50 gramos) ronda los 15 euros.

En un paso más, Caviaroli presentó en octubre pasado en [San Sebastián Gastronómika](#) los «Drops», un trabajo conjunto con Albert Adriá, uno de los creadores de la esferificación. Se trata de **esferas de aceituna**, probablemente las que más éxito tuvieron en El Bulli. Perlas de 20 milímetros de diámetro que parecen aceitunas y que al introducirlas en la boca estallan con un **intenso sabor de aceituna verde con un toque de piparra**. La idea es tomarlas como aperitivo, de un solo bocado y con la boca bien cerrada porque estallan y liberan todo su contenido líquido. El precio de un tarro de cristal con doce de estas falsas aceitunas es de 12 euros.